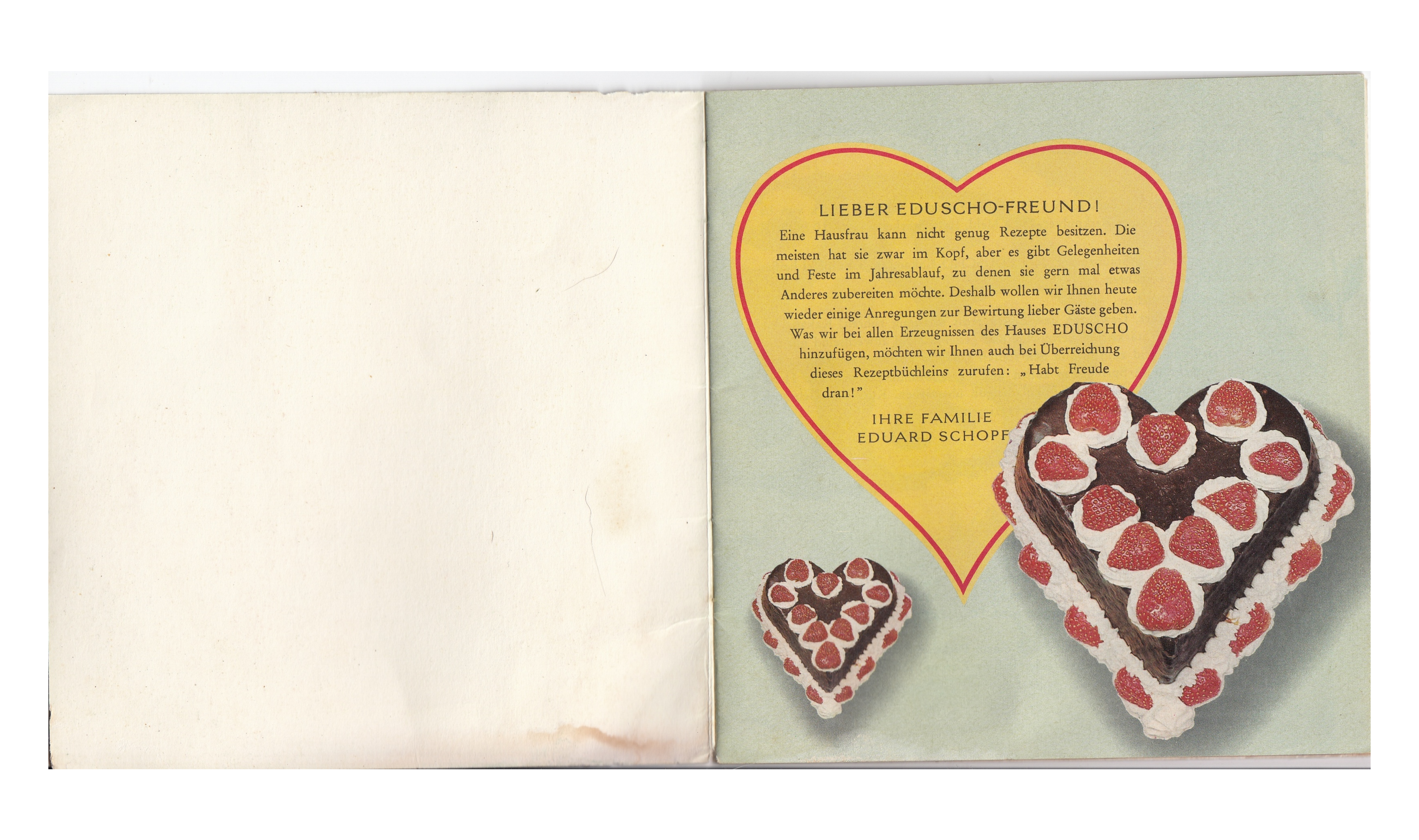

EDUSCHO REZEPTE
SÜSSE SACHEN DIE FREUDE MACHEN



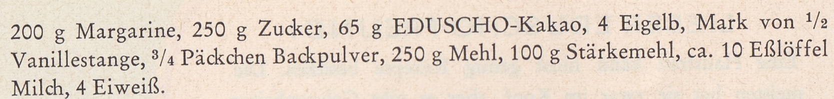
LIEBER EDUSCHO-FREUND!

Eine Hausfrau kann nicht genug Rezepte besitzen. Die meisten hat sie zwar im Kopf, aber es gibt Gelegenheiten und Feste im Jahresablauf, zu denen sie gern mal etwas Anderes zubereiten möchte. Deshalb wollen wir Ihnen heute wieder einige Anregungen zur Bewirtung lieber Gäste geben. Was wir bei allen Erzeugnissen des Hauses EDUSCHO hinzufügen, möchten wir Ihnen auch bei Überreichung dieses Rezeptbüchleins zurufen: „Habt Freude dran!"

IHRE FAMILIE
EDUARD SCHOPF



EDUSCHO-SCHOKOLADENTORTE



200 g Margarine, 250 g Zucker, 65 g EDUSCHO-Kakao, 4 Eigelb, Mark von 1/2 Vanillestange, 3/4 Päckchen Backpulver, 250 g Mehl, 100 g Stärkemehl, ca. 10 Eßlöffel Milch, 4 Eiweiß.

Schokoladenguß: 150 g Staubzucker, 20 g EDUSCHO-Kakao, ca. 3 Eßlöffel heißes Wasser dickflüssig verrühren.

65 g Schlagsahne, Kirschen.

Margarine mit Zucker, Gewürzen und Eigelb recht schaumig rühren, Kakao, das mit Backpulver und Stärkemehl vermischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren, und zum Schluß den steifen Eischnee unterziehen. Teig in gut gefettete, ausgebröselte Springform füllen und ca. 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen. Nach dem Erkalten mit Schokoladenguß überziehen. Kurz vor Gebrauch mit Schlagsahne spritzen und mit Kirschen verzieren.



FEINER MOHNKUCHEN

Aus 200 g Mehl, 150 g Butter, 70 g Zucker und einem Eigelb bereitet man einen mürben Teig, der den Sockel des Mohnkuchens bildet und in einer gefetteten Tortenform zunächst eine Viertelstunde gebacken wird. Dann verteilt man die nachfolgende Mohnmasse darauf und bäckt fertig.

Mohnfülle: 4 Eigelb mit 150 g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker schaumig rühren, die sehr feingehackte Schale einer halben Zitrone, 150 g geriebenen Mohn und 1 Löffel Rum dazurühren und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß darunterziehen.

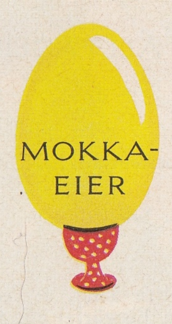


ÖSTERLICHES

125 g Margarine, 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Mehl, 1/2 Teelöffel Backpulver, ausgeschabtes Mark von 1/4 Vanillestange, 1 Prise Zimt, Zitronensaft oder 1 Eßlöffel Rum. Liebesperlen, Staubzucker.

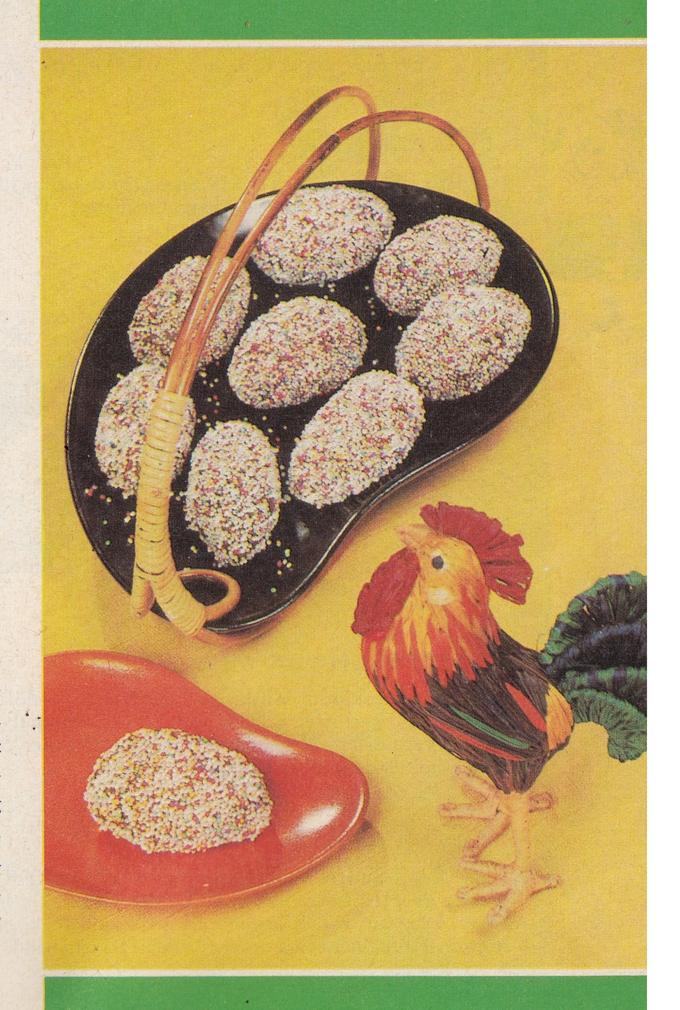
Margarine schaumig rühren, Zucker hinzugeben, nach und nach die Eier, mit Backpulver gesiebtes Mehl und geschmackgebende Zutaten unterrühren und die Masse schaumig schlagen. In gut gefettete und ausgebröselte Formen füllen und bei mäßiger Hitze ca. 50 Minuten backen.

Mit Liebesperlen Augen markieren und evtl. mit Staubzucker übersieben.



50 g EDUSCHO-Kaffee, 6 Eßlöffel Wasser. 100 g Mandeln, 100 g Weizenkeime (Reformhaus). 100 g EDUSCHO-Schokoladenpulver, 2 Teelöffel EDUSCHO-Kakao, 150—175 g Staubzucker, Mark von 1 Vanillestange. Bunter Mohn.

Gemahlenen Kaffee mit kochendem Wasser überbrühen, ziehen lassen und durch ein feines Sieb gießen. Mandeln im Tuch reinigen und ungeschält reiben. In einer Schüssel alle Zutaten mit so viel Kaffeeflüssigkeit verkneten, bis die Masse geschmeidig wird und sich formen läßt. Gleichmäßige Stücke abteilen, zu Eiern formen, in buntem Mohn wälzen und an der Luft trocknen lassen.





KAFFEE-GETRÄNKE – NICHT GANZ ALLTÄGLICH

EINSPÄNNER

war das Lieblingsgetränk der Wiener Droschkenkutscher. Es besteht aus EDUSCHO-Mokka mit einem gehäuften Schlagsahneberg.

CAPRICCIO

$^1/_2$ Tasse starken EDUSCHO Express-Kaffee, 1 Löffelspitze Zimt, 2 Teelöffel Zucker, 1 Gläschen Cointreau, Eiswürfel, etwas Mokkalikör. Eiswürfel mit feinem Zucker pudern und in ein Becherglas geben, darüber den mit Zimt gewürzten Express-Kaffee schütten und zum Abschluß in das schon zum Eiskaffee gewordene Getränk ein Gläschen Cointreau und Mokkalikör hinzufügen. Umrühren. Mit einer Haube Schlagsahne servieren.

SOMMERLICHE BRISE

1 gestrichener Teelöffel EDUSCHO Express-Kaffee wird in etwas Wasser aufgelöst und gut vermischt mit $^1/_2$ Glas Orangensaft, 1 Eidotter und 2 Teelöffel Zucker. Das Ganze kühl servieren.

KAFFEESCHOCK-MILCH

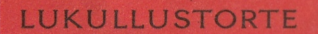
$^1/_4$ Liter gut gekühlte Milch mit 1 gehäuften Teelöffel EDUSCHO-Express-Kaffee, 1 gehäuften Teelöffel EDUSCHO-Schokoladenpulver und Zucker nach Geschmack tüchtig verquirlen. Mit einer Haube geschlagener Sahne krönen, mit Pulverkaffee oder Schokoladenpulver bestreut anrichten.

KOSAKENBLUT

1 bis $1^1/_2$ Eßlöffel feingemahlenen EDUSCHO-Kaffee mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser übergießen und kurz aufkochen lassen. Da hinein: 3 Glas Rotwein, 3 Steinhäger, kurz aufwallen lassen und ganz heiß servieren. Dazu reicht man kandierten Ingwer. Ein beliebtes Getränk für den Herrenabend.







LUKULLUSTORTE

50 g EDUSCHO-Kaffee, 6 Eßlöffel Wasser; 2 Eier, 100 g Staubzucker, Mark von 1/2 Vanillestange, 30 g geröstete, feingeriebene Haselnüsse, 250 g Kokosfett. 250 g Tortenkekse.

Gemahlenen Kaffee mit kochendem Wasser überbrühen, ziehen lassen, dann durchgießen; Eier und Zucker dickschaumig rühren, Vanillemark und Nüsse zufügen und tropfenweise den kalten Kaffee-Extrakt; unter ständigem Rühren nach und nach das zerlassene, aber nicht heiße Kokosfett hinzugeben. Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen, abwechselnd Kekse und Füllmasse einschichten und auskühlen lassen. Stürzen, das Papier abziehen und die Lukullustorte in Scheiben schneiden.



BUNTER KIRSCHKUCHEN

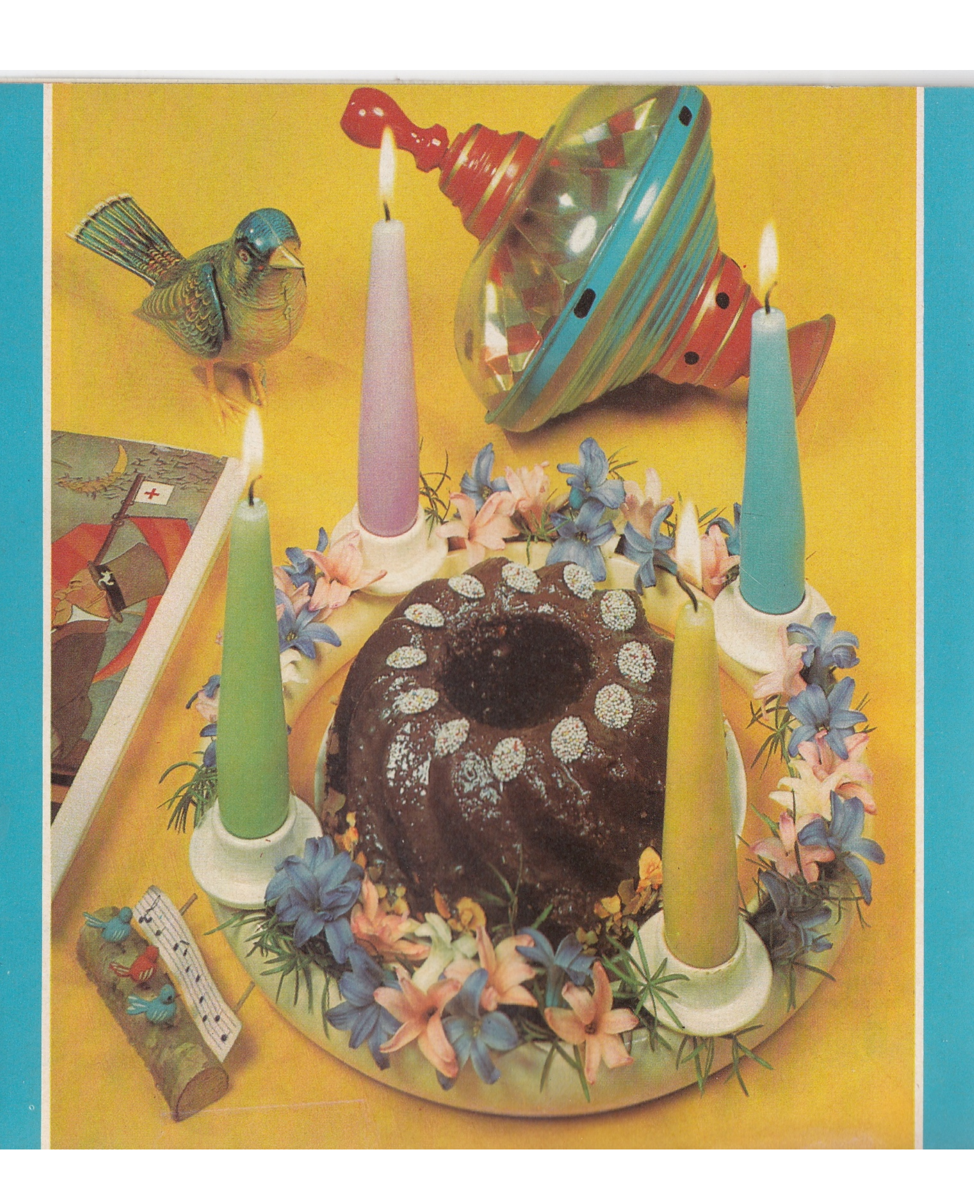
125 g Margarine, 100 g Zucker, ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanillestange, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 Eier, 200 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 1 Teelöffel Backpulver, einige Eßlöffel Milch. Kirschmarmelade.

Schokoladenglasur: 150 g Staubzucker, 20 g EDUSCHO-Kakao, ca. 3 Eßlöffel heißes Wasser.

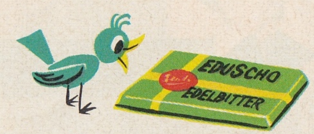
Sukkade, Liebesperlen, Schokoladenmarienkäferchen.

Rührteig herstellen (er muß so fest sein, daß er vom Löffel reißt). Teig in gefettete ausgebröselte Förmchen füllen und bei mäßiger Hitze backen. Die ausgekühlten kleinen Kuchen quer halbieren, mit Kirschmarmelade bestreichen, zusammensetzen und mit Schokoladenglasur überziehen. Wie im Bild gezeigt, lustig dekorieren.





GEBURTSTAGSKUCHEN



100 g Zucker, 2 Eier, 150 g Butter, ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanillestange, gemahlenen Ingwer, 1/10 l Milch, 50 g EDUSCHO-Kakao, 200 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 2 Teelöffel Backpulver.

Schokoladenglasur: 100 g Staubzucker, 2 Teelöffel EDUSCHO-Kakao, ca. 1 Eßlöffel Wasser.

Zucker und Kakao durch ein Sieb streichen und mit Wasser dickflüssig verrühren. Schokoladenplätzchen.

Butter, Eier, Zucker mit Gewürzen schaumig rühren, löffelweise Milch, Kakao und das mit Stärkemehl und Backpulver gesiebte Mehl unterrühren, in Napfkuchenform füllen, backen, herausnehmen, mit Schokoladenglasur überziehen und mit Schokoladenplätzchen verzieren.

MOKKA-STERNE

Knetteig: 250 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Ei, 100 g Zucker, ausgeschabtes Mark von 1/4 Vanillestange, 1 Messerspitze gemahlenen Ingwer, 125 g Margarine.
Zuckerglasur: 150 g Staubzucker, ca. 2 Eßlöffel Rum dickflüssig verrühren. Sukkadestreifen, rote Liebesperlen.

Füllung: 1 kleines Ei, 80 g Staubzucker, 30 g sehr feingemahlenen EDUSCHO-Kaffee, 100 g Kokosfett (Ei mit Staubzucker und Kaffee schaumig rühren, dann nach und nach das zerlassene Kokosfett hinzufügen).

Teig herstellen, ausrollen, Sterne in zwei verschiedenen Größen ausstechen und bei Mittelhitze backen. Sofort glasieren, die kleineren Sterne mit Sukkadestreifen und je 1 Liebesperle verzieren und die Glasur hart werden lassen. Mokka-Füllung herstellen, die untere Seite der kleinen Sterne damit bestreichen und je einen großen und kleinen Stern zusammensetzen.



EDUSCHO-MISCH-GETRÄNK

1/8 l Milch, 1/8 l EDUSCHO-Kakao, 3 Eßlöffel starken EDUSCHO-Kaffee, etwas Vanillemark und einen Teelöffel Honig schlagen. Das Ganze gut kühlen und anrichten.

CAFÉ BRULOT

Was der Eiskaffee für den Sommer ist, ist der französische Café Brulot für den Winter. Man kann ihn auf verschiedene Arten zubereiten; hier die einfachste Methode: Sehr starker EDUSCHO-Kaffee wird eingeschenkt, ein Stückchen Würfelzucker im Teelöffel über die Tasse gehalten, mit hochprozentigem Kognak übergossen und angezündet. Wenn die Flamme erloschen ist, den Kaffee mit dem Zucker, etwas Vanillezucker und Schlagsahne mischen.

CAFÉ WESTINDIA

Starker EDUSCHO-Mokka, reichlich Zucker, ein Glas Rum, eine Gewürznelke und etwas abgeriebene Orangenschale sind die Zutaten dieses exotischen Kaffees.

MOKKAFLIP

1 Ei, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Eisstückchen, 1 Tasse starken schwarzen EDUSCHO-Kaffee, 1/8 l Sahne gut verquirlen, 1/8 l Kognak zugießen — gut kühlen, mit Strohhalm servieren.

FRANKFURTER KRANZ

Teig: 100 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker. 3—4 Eier, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 bis 2 EL Milch. 1 EL Rum, 50 g süße, geschälte, geriebene Mandeln.

Schokoladen-Buttercreme zum Füllen: $^1/_2$ l Milch, 75 g Zucker, Mark von 1 Vanillestange, 1 Prise Salz, 30 g zerkleinerte EDUSCHO-Schokolade, 20 g EDUSCHO-Kakao, 40 g Stärkemehl, 1 Eigelb, 20 g Kokosfett, 200—250 g Butter.

Vanillecreme zum Bestreichen: $^1/_4$ l Milch, 25 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 20 g Stärkemehl, 1 Eigelb, 20 g Kokosfett, 125 g Butter.

20 g Butter, 50 g Zucker, 100 g süße geschälte, grobgehackte Mandeln.

Butter sahnig rühren, Zucker hinzufügen und Masse weißschaumig rühren; nach und nach Eier hineingeben und danach löffelweise das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Rum und Mandeln hinzufügen und backen. Nach 1—2 Tagen Kuchen mit Schokoladencreme füllen und außen mit Vanillecreme bestreichen. In Butter und Zucker karamelisierte Mandeln erkalten lassen und Kuchen damit überstreuen.



NUSS-HÖRNCHEN

500 g Mehl, 30 g Hefe, $^1/_8$ l Milch, 40 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, Mark von $^1/_2$ Vanillestange, 40 g Margarine oder Butter.

Füllung: 250 g gemahlene Haselnußkerne, 125 g Zucker, Abgeriebenes und Saft von $^1/_2$ Zitrone, 2—3 EL Wasser. Kondensmilch. Staubzucker.

Hefeteig bereiten. Haselnüsse, Zucker, Zitronensaft mit Wasser zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Hefeteig ausrollen, runde Platten von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Hälfte jeder Platte mit Füllung belegen. Rand dünn mit Kondensmilch bestreichen, die andere Hälfte darüber klappen, Ränder gut andrücken und abbacken. Mit Staubzucker bestreuen.



BIENENKORB

1 Obsttortenboden: 250 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 2 Eigelb oder 1 Ei, 75 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 125 g Margarine oder Butter.

6 Eiweiß, 475 g feiner Zucker, ausgeschabtes Mark von 2 Vanillestangen. 475 g geschälte, gemahlene, süße Mandeln, 6 g geschälte, gemahlene, bittere Mandeln.

Zuckerguß: 300 g Staubzucker, 2 Eiweiß, 1—2 Eßlöffel Rum, 1—2 Eßlöffel Wasser.

Marzipanmasse, EDUSCHO-Kakao, einige süße, geschälte und in Plättchen geschnittene Mandeln.

Schokoladenguß: 150 g Staubzucker, 25 g EDUSCHO-Kakao, ca. 2 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g zerlassenes Kokosfett.

Zucker.

Aus Pergamentpapier 6 Ringe ausschneiden, die 3 cm breit sind und einen äußeren Durchmesser von 20 cm haben. Weiter je 1 Ring aus Pergamentpapier ausschneiden:

3 cm breit — äußerer ⌀ 18 cm, 3 cm breit — äußerer ⌀ 16 cm, 3 cm breit — äußerer ⌀ 14 cm, 3 cm breit — äußerer ⌀ 12 cm, 3 cm breit — äußerer ⌀ 10 cm.

Außerdem einen Deckel aus Pergamentpapier von 8 cm Durchmesser ausschneiden. Die Ringe aus Pergamentpapier auf leicht gefettete Backbleche legen und das Pergamentpapier ebenfalls fetten.

Die Eiweiß sehr steif schlagen, nach und nach den Zucker und das Vanillemark hinzufügen. Solange schlagen, bis die Masse ganz fest ist, die feingeriebenen Mandeln hinzufügen. Die Masse sehr gleichmäßig $^3/_4$—1 cm dick auf die gefetteten Pergamentpapierringe streichen und nicht zu scharf backen. Nach dem Backen vorsichtig das Pergamentpapier lösen. Den ersten großen Ring mit Zuckerguß auf den gebackenen Tortenboden setzen, die anderen gleich großen mit Zuckerguß daraufsetzen, im 4. oder 5. Ring Flugloch herausschneiden. Dann die übrigen Ringe, beginnend mit dem größten, ebenfalls mit Zuckerguß daraufsetzen, zuletzt den Deckel.

Aus Marzipanmasse Bienen formen, in Kakao wälzen, Flügel aus Mandelplättchen daransetzen. Die Bienen mit Zuckerguß am Bienenkorb und auf dem Tortenboden fest ankleben.

Den Tortenboden ebenfalls mit Schokoladen- und Zuckerguß bestreichen und mit buntem Zucker verzieren.

BUNTES NIKOLAUSGEBÄCK

SCHOKOLADEN-BREZELN

175 g Margarine, 2 Eier, 50 g EDUSCHO-Kakao, 200 g Zucker, ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanillestange, 1 Messerspitze gemahlenen Ingwer, 500 g Mehl, 3/4 Päckchen Backpulver, ca. 4 Eßlöffel Milch.
Zuckerglasur: 200 g Staubzucker, 1 EL Zitronensaft, ca. 2 EL Wasser dickflüssig verrühren.
Margarine schaumig rühren, Eier, Kakao, Zucker und Gewürze hinzufügen, mit Backpulver vermischtes, gesiebtes Mehl und zuletzt die Milch unterarbeiten. Brezeln formen, auf gefettetes Blech legen und bei mittlerer Hitze backen. Einen Teil der Brezeln glasieren.

PFEFFERNÜSSE

2 Eier, 250 g Zucker, ausgeschabtes Mark von 1/4 Vanillestange, 1/2 gestrichener Teelöffel Zimt, je eine Messerspitze gemahlene Nelken, Muskatnuß, gemahlenen Kardamom, gemahlenen Ingwer. 300 g Mehl, 1/2 gestrichenen Teelöffel Backpulver.
Eier mit Zucker recht schaumig schlagen und Gewürze unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben und mit der Eiermasse verarbeiten. Reichlich 1/2 cm dick ausrollen, kleine Plätzchen ausstechen und auf gefettetes Backblech setzen. Über Nacht trocknen lassen, Plätzchen wenden und sofort bei schwacher Hitze backen.

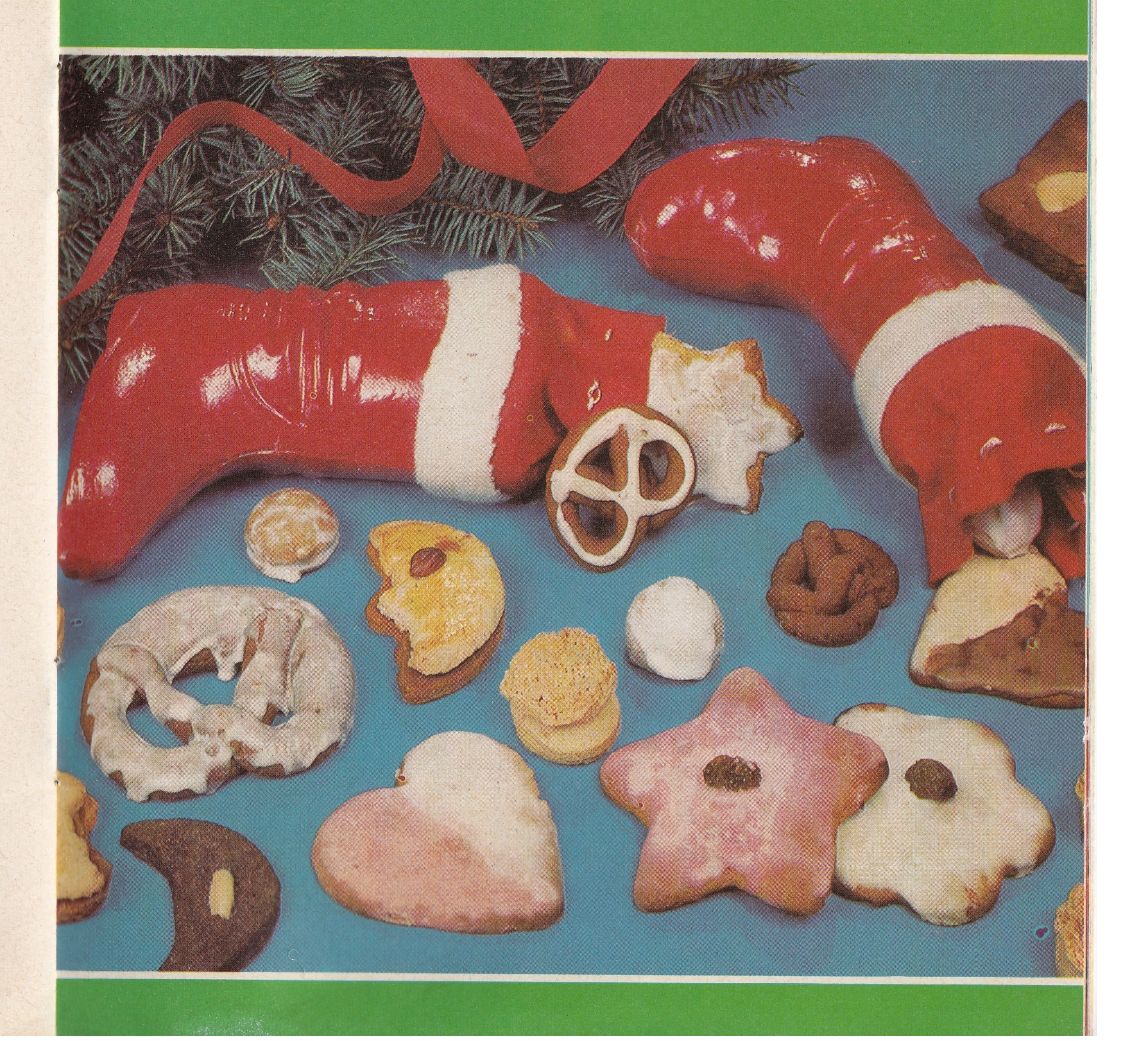
MÜRBCHEN

500 g Mehl, 2 TL Backpulver, 2 Eier, 175 g Zucker, 2 EL Rum, ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanillestange, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 250 g Margarine.
Verzierungen: Marmelade, grober Zucker, Schokoladen- und Zitronenglasur (150 g Staubzucker, 25 g EDUSCHO-Kakao, ca. 2 Eßlöffel heißes Wasser; 150 g Staubzucker, ca. 2 Eßlöffel Zitronensaft; beide Glasuren dickflüssig verrühren).
Knetteig herstellen, ausrollen und recht viele verschiedene Formen ausstechen (runde und gezackte Plätzchen, Ringe, Sterne, Halbmonde usw.), bei guter Mittelhitze backen. Nach Belieben verzieren, zusammensetzen und glasieren.



HALBMONDE

400 g Mehl, 1 TL Backpulver, 250 g Zucker, Mark von 1 Vanillestange, gemahlenen Ingwer, 2 Eier, 350 g Margarine. EDUSCHO-Kakao. Eigelb, Haselnußkerne, Marmelade.
Mürbeteig herstellen. Hälfte des Teiges mit Kakao vermengen und 1 Stunde ruhen lassen. Dünn ausrollen und Halbmonde ausstechen. Hellen Teig mit Eigelb bestreichen und mit halbierten Haselnußkernen belegen. Bei guter Mittelhitze backen. Dunkle Plätzchen mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen.





MOKKA-NUSS-BÖMBCHEN

Sandkuchen-Teig: 200 g Margarine, 200 g Zucker, ausgeschabtes Mark von $^{1}/_{2}$ Vanillestange, gemahlenen Ingwer, Zimt, 100 g geriebene Nüsse, 4 Eier, 250 g Stärkemehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver.

Mokka-Buttercreme: $^{1}/_{4}$ l Milch, $^{1}/_{4}$ Vanillestange, 20—30 g gemahlenen EDUSCHO-Kaffee, 50 g Zucker, 20 g Stärkemehl. 125 g Butter (Margarine), 20 g Palmin, 1 gestrichener Teelöffel EDUSCHO-Kakao.

Mürbeteig-Plätzchen, Zuckerglasur, Walnußkerne.

Teig anrühren, in gefettete Förmchen füllen, bei mäßiger Hitze backen und auskühlen lassen (die Küchlein können schon mehrere Tage vor dem Verbrauch gebacken werden). Milch mit Vanillestange langsam zum Kochen bringen, Kaffee hineinschütten, zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen und filtern. Mokka-Milch süßen, mit verquirltem Stärkemehl binden, aufkochen und unter Umrühren abkühlen lassen. Butter (Margarine) sahnig rühren, nach und nach abgekühlten Mokka-Flammeri, zerlassenes Kokosfett und den Kakao unter ständigem Rühren hinzufügen und schaumig schlagen.

Die Küchlein 1—2 mal quer halbieren, mit der Buttercreme bestreichen, zusammensetzen, ringsherum dünn mit der Creme beziehen und mit gehackten Nüssen bestreuen.

Mürbeteig-Plätzchen glasieren, mit halben Walnüssen belegen und die Bömbchen damit „krönen“.

OSTPREUSSISCHER HONIGKUCHEN

300 g Honig, 150 g Zucker, 100 g Schmalz; 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Backpulver, reichlich gemahlene Nelken, gemahlenen Piment, gemahlenen Kardamom, Zimt, 1 Prise gemahlenen Ingwer. Verquirltes Ei, abgezogene Mandeln.

Honig mit Zucker und Schmalz zerlassen und abkühlen lassen; Eier verquirlen, Mehl mit Backpulver mischen und sieben, mit Eiern zu dem Honig geben, würzen und Masse gut verarbeiten. Teig in die gefettete Grillpfanne geben und glatt streichen. Mit Ei pinseln, die Einteilung leicht markieren und mit Mandeln belegen. Bei mäßiger Hitze ca. 30 Minuten backen, herausnehmen, abkühlen lassen und sofort schneiden.



SPRINGERLE

4 Eier, 500 g feiner Zucker, Mark von 1/2 Vanillestange, etwas gemahlenen Anis, etwas abgeriebene Zitronenschale, 500 g Weizenmehl, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 1 Prise Salz.

Eier und Zucker etwa 1/2 Stunde rühren, Gewürze und Hirschhornsalz hinzufügen und nach und nach 2/3 des gesiebten Mehles. Das restliche Mehl auf dem Brett unterarbeiten, den Teig zudecken und kalt stellen. Nach einiger Zeit einen Teil des Teiges etwa 3/4 cm dick ausrollen, in die mit Mehl bestäubten Springerleformen pressen, den Model wenden und mit dem Teig fest auf das Brett drücken. Den Model abheben, die Springerle auseinanderschneiden, auf ein mit Anis bestreutes Blech legen und 12—20 Stunden zum Trocknen an einen mäßig warmen Ort stellen. Die Springerle dann bei schwacher Hitze mehr trocknen als backen. Sie müssen obenauf weiß aussehen.



SCHOKOLADEN-MUSCHELN

Zutaten: 5 Eiweiß, 250 g Zucker, 1 Eßlöffel Zimt, 250 g Mandeln, 200 g geriebene EDUSCHO-Schokolade.

Zubereitung: In den steifgeschlagenen Eierschnee gibt man die geriebenen Mandeln und dann alle anderen Zutaten, läßt die Masse eine Nacht stehen und drückt sie am anderen Tage in kleine Holzförmchen (Muscheln), stülpt sie auf ein gewachstes Blech und backt sie ca. 20 Minuten bei geringer Hitze.

NUSSMAKRONEN

Zutaten: 200 g Nüsse, 300 g Zucker, 3 Eiweiß.

Zubereitung: Die feingehackten Nüsse werden mit dem Zucker und dem steifen Eierschnee verrührt. Von dieser Masse setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech, läßt sie 1/2 Stunde stehen und backt sie dann bei milder Hitze. Sie müssen mehr trocknen als backen.



MARZIPANOBLATEN

500 g Marzipanmasse, 450 g Zucker, 4—6 Eiweiß, Zitronenschale, 25 g Mandeln, 10 g kandierte Früchte, 125 g Couverture.

Marzipan, Zucker und Eiweiß gut vermengen. Auf ein gewachstes Blech runde große Oblaten setzen. Masse darauf dressieren, mit geriebener Zitronenschale bestreuen, mit Mandeln und Früchten belegen und scharf überbacken. Danach Boden und Rand mit aufgelöster Couverture überziehen.

KÖNIGSBERGER MARZIPAN

500 g süße Mandeln, 15 g bittere Mandeln, 500 g Staubzucker. 6—8 Eßlöffel Rosenwasser.

Zuckerguß: 500 g Staubzucker, Zitronensaft, 2 Eßlöffel Wasser, ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanillestange dickflüssig verrühren. 125 g Couverture.

Abgezogene Mandeln und Zucker vermischen und zweimal durch die Mandelmühle treiben. Rosenwasser hinzufügen, 1 Stunde zu glattem Teig kneten und eine Kugel formen. Backbrett leicht mit Staubzucker besieben, Masse messerrückendick ausrollen, Formen ausstechen und ca. 1/2 cm breite Streifen schneiden.

Ränder der Formen mit Rosenwasser pinseln, Rand aufsetzen und mit Marzipan-Kneifer, Messerrücken oder Schraube Muster eindrücken. Das Innere mit weißem Papier auslegen, um nur den Rand zu bräunen, und zwar mittels glühend gemachter Eisenschaufel, die waagerecht darübergehalten werden muß. Ein Toaster oder Grill tun den gleichen Dienst. Formen mit Zußerguß oder geschmolzener Couverture füllen.

RÄDERKUCHEN

500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 Eier, 125 g Zucker, ausgeschabtes Mark von ½ Vanillestange, abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 4 Eßlöffel Dosenmilch, 100 g Margarine. Fett zum Ausbacken. Staubzucker, ausgeschabtes Mark von ¼ Vanillestange.

Knetteig herstellen und ausrollen. Ca. 9 cm lange und 3 cm breite Rechtecke ausradeln, in der Mitte der Länge nach einschneiden und ein Teigende durchziehen. In heißem Fett schwimmend goldgelb ausbacken. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit echtem Vanillezucker besieben.

BISKUITBOMBE

Einen Biskuitteig bereiten: drei Eidotter mit 40 g Zucker schaumig rühren, die drei Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und 35 g Zucker teelöffelweise während des Schlagens dazugeben. Die schaumiggerührten Eidotter sowie 75 g Mehl und etwas abgeriebene Zitronenschale leicht unter den Schnee ziehen. Die Masse auf ein mit Pergamentpapier belegtes und gut mit Butter bestrichenes Backblech streichen und bei guter Hitze abbacken. In der Zwischenzeit Zucker auf ein Backbrett streuen und das gebackene Biskuit daraufstürzen. Das Papier schnell lösen und sofort mit demselben Papier zu einer Roulade rollen und erkalten lassen. Nach dem Erkalten auseinanderrollen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen, erneut — diesmal ohne Papier — zusammenrollen und in Scheiben schneiden. Eine mit Öl ausgestrichene Bombenform oder passende Schüssel mit den Rouladenscheiben auslegen.

Eine Quarkcreme bereiten: 750 g Speisequark mit 300 g feinem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas Vanillezucker und ⅛ Liter Sahne verrühren. Acht Blatt weiße, mit etwas heißer Milch aufgelöste Gelatine langsam unter die Quarkmasse mischen und zuletzt ¼ Liter steifgeschlagene Sahne unterziehen. Die Quarkcreme in die ausgelegte Bombenform füllen, kalt stellen und stocken lassen. Sobald sie gestockt ist, die Bombe stürzen und mit geschlagener Sahne und den restlichen Biskuitscheiben garnieren.





MAX UND MORITZ

2 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack, 1/8 l Milch, 1 Eigelb. 1 l Milch, 80 g Zucker. 1 Eiweiß, 1 Teelöffel EDUSCHO-Kakao. Fruchtsaft.

Puddingpulver mit Milch und Eigelb verquirlen. Milch mit Zucker zum Kochen bringen, das verquirlte Puddingpulver in die von der Kochstelle genommene Milch einrühren und unter Rühren noch einmal aufkochen lassen. Den steifen Eischnee unterziehen (vorher 2 Eßlöffel Flammeri abnehmen) und Flammeri in eine kalt und gut ausgespülte flache Form füllen. Nach dem Erkalten stürzen. Den zurückbehaltenen Flammeri mit Kakao verrühren, in Pergamenttütchen füllen und Konturen ziehen. Mit Fruchtsaft zu Tisch geben.

KAFFEE-BREZEL

100 g Butter (Margarine), 2 Eigelb, 2 Eier, 150 g Zucker, ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanillestange, 40 g gemahlenen EDUSCHO-Kaffee, 375 g Mehl, 10 g Backpulver.

Butter (Margarine) sahnig rühren, nach und nach Eigelb, Eier, Zucker, Vanillemark und Kaffee hinzufügen, gut verrühren und zuletzt das mit Backpulver gesiebte Mehl hinzufügen. Teig 1 Stunde ruhen lassen, dann Brezel formen und bei Mittelhitze backen.

LIEBESBECHER

Passende Portionsbecher mit Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren usw.) ein Drittel voll auslegen. 3 Eidotter mit 1 Gläschen Likör, 150 g Puderzucker und dem Saft 1/2 Zitrone schaumig schlagen, 2 Blatt weiße, aufgelöste Gelatine langsam einrühren, über die Beeren füllen, darüber eine Haube aus geschlagener Sahne anrichten. Mit gezuckerten Blüten und gewiegten Pistazien garnieren, gut gekühlt reichen.

FESTLICHER NAPFKUCHEN

250 g Margarine, 200 g Zucker, ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanillestange, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 4 Eier. 375 g Mehl, 125 g Stärkemehl, 1 Päckchen Backpulver, ca. 1/8 l Milch. 100 g Rosinen, 100 g Korinthen. Staubzucker.

Margarine schaumig rühren, Zucker, geschmackgebende Zutaten und Eier hinzufügen und gut verrühren. Mehl mit Stärkemehl und Backpulver mischen und sieben, abwechselnd mit der Milch hinzugeben und den Teig glatt rühren (er muß so fest sein, daß er vom Löffel reißt). Zuletzt Rosinen und Korinthen unterheben und den Teig in gut gefettete Form füllen. Bei mäßiger Hitze ca. 60—70 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, nach einigen Minuten stürzen und mit Staubzucker besieben.

ORIGINAL TÜRKISCHER KAFFEE

Rezept zum rückseitigen Titelbild

EDUSCHO-Kaffee in der Mokkamühle pulverfein mahlen, Kaffeepulver und feinen Zucker zu gleichen Teilen in türkisches Kaffeekännchen geben und vermischen. Je Mokkatasse nimmt man 1—2 Mokkalöffel EDUSCHO-Kaffeepulver. Das Kännchen wird dann bis zu 3/4 mit Wasser gefüllt, das mit dem Kaffee und Zucker verrührt und zum Kochen gebracht wird. Dreimal muß dieser Kaffee aufwallen, und dazwischen soll das Kännchen jedes Mal von der Flamme genommen und mit einigen Tropfen kalten Wassers überspritzt werden. Der Kaffee wird mit dem Satz in die Tassen gefüllt und ohne Sahne getrunken; je schneller der Kaffee eingeschenkt wird, umso schaumiger ist er. — Genießer trinken dazu gern ein Gläschen Kirsch oder kippen dies auch in den Mokka.



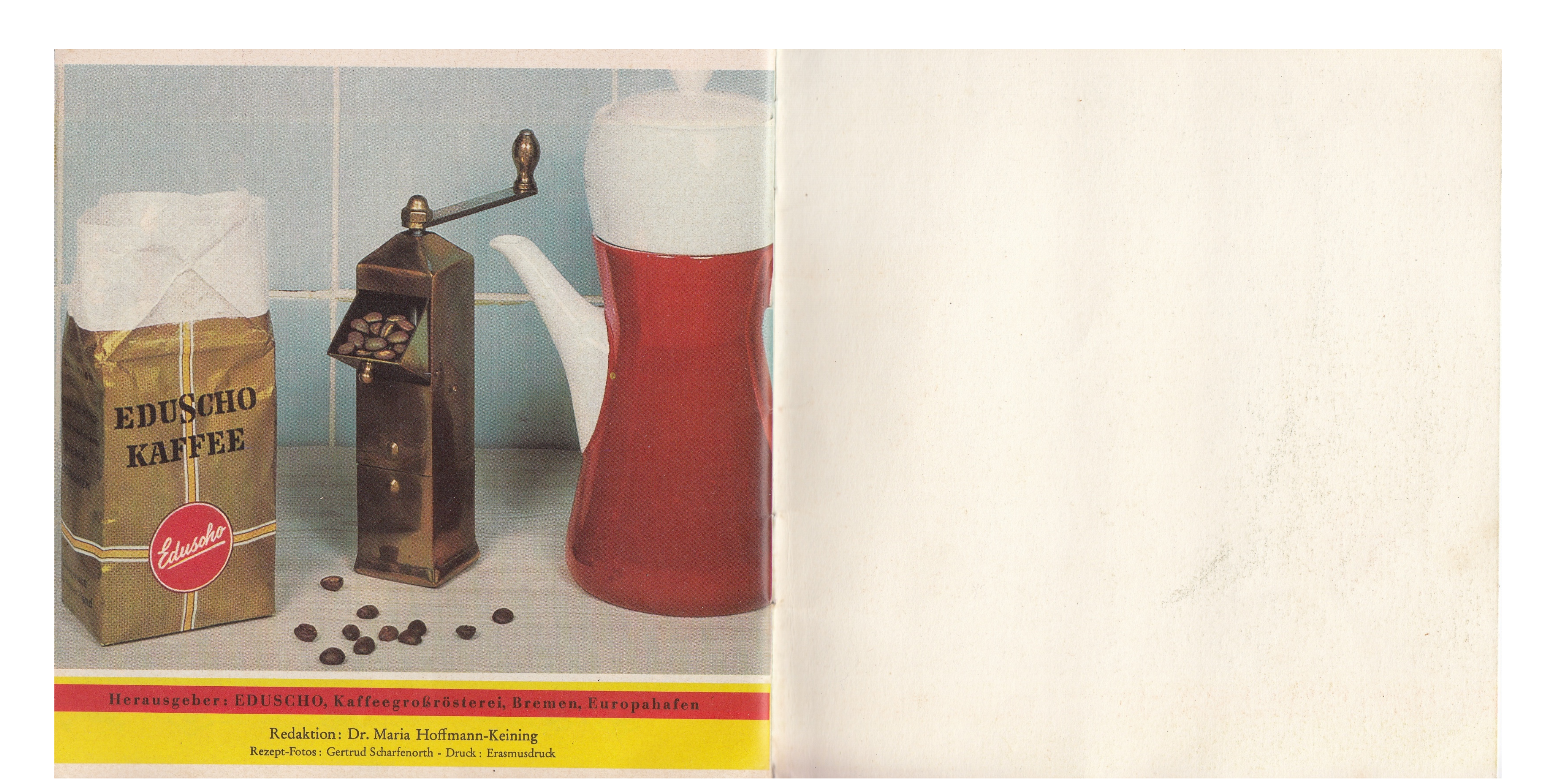












Herausgeber: EDUSCHO, Kaffeegroßrösterei, Bremen, Europahafen

Redaktion: Dr. Maria Hoffmann-Keining

Rezept-Fotos: Gertrud Scharfenorth - Druck: Erasmusdruck


"PIRATE"
EDUSCHO
KAFFEE
MILDE SORTE